

مطبخ  
مامي

## كيك و حلويات

عربية & فرنسية

استمتع مع عجب الشيفر المبدعة



95 دج  
فقط

السيدة بوجلوس نادية



19 وصفة مصورة  
سهلة التحضير

سلسلة متوفرة

Cuisine  
Mamie

## Cakes & Gâteaux

Arabe & Français

Une série de préparation de délicieuses recettes



95 DA  
Seulement

Mme Boughalous Nadia



19 Recettes en photos  
Faciles à préparer

Collection Disponible



- 1 pot de yaourt (gout du chèvre)
- 1 pot de beurre fondu
- 3 pots de sucre cristallisé
- 3 pots de farine (SIM)
- 1 C. à café de vanille
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pomme râpée
- Zeste d'1 citron
- 2 œufs



Dans un récipient, mélanger tous les ingrédients liquides, ensuite ajouter tous les ingrédients secs.  
Verser le tout dans un moule à cake beurré et fariné.  
Enfourner à four moyen pendant 30 mn environ.

1. في وعاء، اخلطي كل المقادير السائلة، بعد ذلك اضيفي كل المقادير الجافة.  
2. اسكبي الكل في مول الكيك مدهون بالزبدة ومرشوش بالفرينة.  
3. اطهيه في فرن متوسط مدة 30 دقيقة تقريبا.

- 1 - 1 وعاء ياحور (نوع الشب)
- 1 - 1 وعاء زبدة ذائبة
- 1 - 3 اوعية سكر مسعود
- 1 - 3 اوعية طحين (سيم)
- 1 - 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 - 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 - 1 حبة تفاح مبشورة
- 1 - 1 قشر ليمون
- 1 - 2 بيضة

[www.Cuisine4aRabe.Com](http://www.Cuisine4aRabe.Com)





# Gâteau à la semoule وبالشكلاطة et au chocolat



- 120 gr de semoule fine
- 120 gr de farine (3M)
- 250 gr de sucre glace
- 250 gr de beurre fondu
- 6 jaunes d'œufs
- 4 blancs d'œufs
- 100 gr de chocolat en poudre

## Glaçage :

- 2 blancs d'œufs
- 200 gr de sucre glace
- Petites de chocolat (ou vermicelles)

- 120 gr de semoule fine
- 120 gr de farine (3M)
- 250 gr de sucre glace
- 250 gr de beurre fondu
- 6 jaunes d'œufs
- 4 blancs d'œufs
- 100 gr de chocolat en poudre

## المقادير :

- 2 بيض
- 200 gr من السكر
- قطع من الشكلاطة (أو الفانيل)

1. Dans un récipient, mélanger la semoule, la farine et le chocolat. Ajouter les jaunes d'œufs, le sucre et le beurre fondu pour obtenir une pâte.
2. Dans un autre récipient, battre les blancs d'œufs en neige, à l'aide d'une spatule en bois. Les incorporer délicatement à la pâte.
3. Verser le tout dans un moule carré (ou rectangulaire) beurré et fariné. Enfourner à feu moyen 200° pendant 25 à 30 min.
4. Préparer le glaçage : dans un récipient, monter les blancs d'œufs en neige, ajouter le sucre glace.
5. Une fois le gâteau cuit, le laisser refroidir, verser le glaçage et décorer de pépites de chocolat (ou de vermicelles) et laisser sécher.
6. Couper en petits carrés.

1. في وعاء، اخلطي الدقيق، الغريبة و الشكلاطة اضيفي 2 صفار بيض، السكر و الزبدة الذائبة للحصول على عجينة
2. في وعاء آخر، اخلطي بياض البيض كالتحج، بواسطة ملعقة مسطحة خشبية، اضيفيه برفق إلى العجينة
3. اسكي الكل في موز مربع (أو مستطيل) مدحون بالزبدة و مرشوش بالغريبة، اضيفها في فرن متوسط 200° مدة 25 إلى 30 دقيقة
4. حضري الطلاء، في وعاء، اخلطي بياض البيض كالتحج، اضيفي السكر الناعم
5. عند شهي الحلو، اتركها تبرد، اسكي الطلاء و رشي بطبق الشكلاطة (أو الفانيل) و اتركها تجف
6. قنعي إلى مربعات صغيرة

www.Cuisine4aRabe.Com





## La génoise

### Pâte :

250 g de farine (SIM)

250 g de sucre glace

3 œufs

1 sachet de levure chimique

Vanille

### Crème au beurre :

250 g de beurre ramolli

1 verre de sucre glace

1 œuf entier

1 verre d'eau

Extrait de vanille

### Décoration :

200 g d'amandes émoulinées (SIM)



## الجينواز

### العجينة :

250 غ دقيق (سيم)

250 غ سكر ناعم

3 بيض

1 كيس خميرة كيميائية

فانيليا

كريمة بالزبدة

250 غ زبدة طرية

1 كأس سكر ناعم

1 بيض كامل

1 كأس ماء

نكهة الفانيليا

الزبدة

200 غ امونديس مبشور (سيم)

1. A l'aide du batteur électrique, battre les œufs pendant 15 mn jusqu'à ce que le mélange triple de volume.

2. Ajouter progressivement la farine et la levure chimique, mélanger délicatement le mélange avec une cuillère en bois.

3. Beurrer le moule, puis étaler le papier tout au tour et faire dépasser légèrement les rebords de sorte que la pâte ne s'abaisse.

4. Verser la pâte et faire cuire pendant 20 mn à 200°.

5. Démouler le gâteau dès la sortie du four et laisser refroidir.

6. Préparer la crème au beurre :

a) Prendre une casserole et sur feu moyen, faire cuire le sucre et l'eau pendant 20 mn.

b) D'un autre côté, battre l'œuf puis y verser le contenu encore chaud tout en remuant jusqu'à refroidissement.

c) Ajouter la margarine coupée en dés, mélanger et ajouter l'extrait de vanille.

Remarque :

Si la crème au beurre n'est pas réussie, ajouter un petit verre d'huile et bien mélanger.

7. Découper la génoise en trois parties horizontales.

8. Étaler la crème au beurre sur chacune d'elles, les superposer, puis la surface et les côtés de la génoise.

9. Décorer la surface et les côtés de la génoise d'amandés effilées.

1. بواسطة خلاط كهربائي، اخفقي البيض مع السكر لمدة 15 دقيقة حتى يتضاعف حجم الخليط بـ 3 مرات.

2. ضعي الدقيق تدريجياً مع الخميرة الكيميائية واخلطي الكل برفق بواسطة ملعقة خشبية.

3. ادهني القول بالزبدة ثم ضعي على كل محيطه اشربة من الورق مع احواضها قليلاً من اطراف القول حتى لا يسطح العجينة.

4. املئي العجينة واطهيها في فرن بدرجة حرارته 200 مدة 20 دقيقة.

5. فور اخراجها من الفرن، اتركيها من القول و اتركيها تبرد.

6. في حين حضري الكريمة بالزبدة :  
أ- في قدر وعلى نار متوسطة، اطهي السكر و الماء مدة 20 دقيقة.

ب- من جهة أخرى، اخفقي البيض ثم اضمحي عليها السائل ساخناً مع الاستمرار في الخلط حتى يبرد.

ج- ضعي المارجرين المنقطعة إلى مكعبات، اخلطي و اضيفي نكهة الفانيليا.

ملاحظة : إذا لم تنجح في تحضير الكريمة، اضيفي كأس صغير من الزيت و استمدي في الخلط.

7. قطعي الجينواز أفقياً إلى ثلاثة أجزاء متساوية.

8. اطلي سطح كل جزء بالكريمة ثم ضعي الأجزاء فوق بعضها و اطلي كذلك سطح و جوانب الجينواز.

9. زينّي السطح و جوانب الجينواز باللوز المسهل.



www.Cuisine4aRabe.Com





## قلب بالشكلاطة و بالفستق aux noisettes



**Pâte :**  
6 oeufs - 125 gr de farine (T55) - 200 gr de  
sucre cristallisé - 200 gr de beurre fondu  
500 gr de chocolat noir - 2 C. à soupe de café  
Glacage  
2 tablettes de chocolat noir - 50 gr de  
beurre - 2 C. à soupe de café noir - 4 C. à  
soupe d'eau tiède - 100 gr de sucre glace  
**Décoration :**  
50 gr de noisettes  
**Caramel :**  
1/2 verre d'eau - 1 C. à soupe de  
vinagre - 200 gr de sucre cristallisé

1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Dans un récipient, monter les blancs d'œufs en neige en ajoutant une pincée de sel.
2. Faire fondre le chocolat à bain-marie, puis ajouter le beurre.
3. Dans un autre récipient, à l'aide d'un batteur électrique, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajouter la farine et le café, mélanger à l'aide d'une cuillère en bois, puis ajouter le chocolat fondu et bien mélanger le tout. Ajouter le blanc d'œuf battu en neige et mélanger délicatement.
5. Verser le tout dans un moule beurré et fariné et enfourner à four 200° pendant 20 à 25 mn.
6. Préparer le glacage : faire fondre le chocolat à bain-marie, puis ajouter le beurre et le café, ensuite le sucre glace et l'eau. Hors du feu, bien mélanger.
7. Préparer le caramel : dans une casserole, sur feu moyen, faire cuire le sucre, l'eau et le vinaigre jusqu'à ce qu'il soit bien caramélisé.
8. Enrober les noisettes de caramel, puis les disposer dans une assiette huilée.
9. Glacer le gâteau et décorer de noisettes.

**المعينة :**  
6 بيض - 125 غ فاني (T55) - 200 غ سكر  
كريستاليزي - 200 غ شوكولاتة سوداء - 2  
ملعقة كبيرة قهوة  
**الغلاص :**  
2 علب شوكولاتة سوداء - 50 غ زبدة - 2  
ملعقة كبيرة قهوة - 400 غ سكر  
جليس - 200 غ ماء بارد - 100 غ سكر  
جليس  
**الكرايميل :**  
1/2 كأس ماء - 1 ملعقة كبيرة خل - 200 غ سكر  
جليس

1. فرقي البياض عن صفار البيض. في وعاء، اخفقي بياض البيض كالثلج بإضافة قريحة ملح.
2. ذوبي الشكلاطة في حمام مائي. ثم اضيفي الزبدة في وعاء آخر. بواسطة الخلاط الكهربائي، اخفقي صفار البيض و السكر حتى يبيض الخليط.
3. اضفي القريحة و القهوة. اخفقي بواسطة ملعقة خشبية. ثم اضيفي الشكلاطة الذائبة و اخفقي الكل جيدا. اضيفي بياض البيض المخفوق كالثلج و اخفقي برفق.
4. استكبي الكل في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالفريشة و اطهيه في فرن 200° مدة 20 إلى 25 دقيقة.
5. حضري الغلاص : ذوبي الشكلاطة في حمام مائي. ثم اضيفي الزبدة و القهوة. بعد ذلك السكر الناعم و الماء بعيدا عن النار، اخفقي جيدا.
6. حضري الكرايميل : في قدر، على نار متوسطة، اطهي السكر، الماء و الخل حتى تتخضلي على كرايميل.
7. غلغي البندق بالكرايميل. ثم ضعيه في صحن مدهون بالزيت.
8. اطلي الحلوى وزيني بالبندق.



[www.Cuisine4aRabe.Com](http://www.Cuisine4aRabe.Com)



## Cake aux fruits confits

## كيك بالفواكه المصبرة

- 400 gr de farine (5ml)
- 200 gr de sucre cristallin
- 3 œufs
- 250 gr de beurre ramolli
- 3 C. à soupe de lait filtré
- 2 sachets de levure chimique
- Vanille
- Fruits confits
- Caramel



1- 180° (قوية) (أسفل)

2- 180° (متوسطة) (متوسط)

3- 180° (ضعيفة)

4- 180° (قوية) (أسفل)

5- 180° (قوية) (أسفل)

6- 180° (قوية) (أسفل)

7- 180° (قوية) (أسفل)

8- 180° (قوية) (أسفل)

9- 180° (قوية) (أسفل)

10- 180° (قوية) (أسفل)

1. Dans un récipient, à l'aide d'un batteur électrique, bien battre le beurre et le sucre jusqu'à obtenir d'une pommade homogène.
2. A l'aide d'une spatule, mélanger les œufs un par un, ajouter le lait, la levure et la farine en deux fois.
3. Ajouter les fruits confits préalablement saupoudrés de farine.
4. Verser le mélange dans un moule à cake beurré et fariné et enfourner à four 180° pendant 45 mn environ.

1. في وعاء، بواسطة الخلاط الكهربائي، اخلقي جيداً الزبدة و السكر حتى تتحصل على مرهم متجانس.
2. بواسطة ملعقة مسطحة، اخلطي البيض واحدة بواحدة، أضيفي الحليب، الخميرة و الفرينة مرتين.
3. اصفي الفواكه المصبرة المرشوشة بالفرينة.
4. أسكي الخليط في مول الكيك مدغون بالزبدة و مرشوش بالفرينة، و اشهيه في فرن 180° مدة 45 دقيقة تقريباً.

[www.Cuisine4aRabe.Com](http://www.Cuisine4aRabe.Com)





## Tarte au café

- 1 C. à café de café  
5 œufs
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 verre d'huile
- 1/2 verre de lait tiède
- 2 C. à soupe de cacao
- 1 sachet de levure chimique
- 2 verres 1/2 de farine (SIM)

### Décoration :

- 2 tablettes de chocolat noir
- Noix de coco



1. Bien mélanger tous les ingrédients au batteur électrique, puis verser le tout dans un moule beurré et fariné et enfourner à four moyen 200°.
2. Préparer le glaçage au chocolat faire fondre le chocolat au bain-marie.
3. Une fois la tarte cuite, l'étaler de glaçage et saupoudrer de noix de coco.

## تارتة بالقهوة

- 1 ملعقة صغيرة قهوة
- 5 بيض
- 1 فنجان سكر حبيبي
- 1 فنجان زيت
- 1/2 فنجان حليب دافئ
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 2 فنجان 1/2 فانيلا (SIM)

### الزينة :

- 2 قطعة شوكولاتة سوداء
- جوز الهند

1. اخلطي جيداً كل المقادير بالخلط الكهربائي، ثم اسكبي الكتل في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالقرينة و اطحيه في فرن متوسط 200°
2. حضري غلاء الشكلاطة ، ذومي الشكلاطة في حمام مائي
3. عند طهي التارتة ، اطحها بالغلالة و نري جوز الهند





# Pancake

## بان كيك

- 250 g de farine (T455)
- 10 g de sucre cristallisé
- 3 œufs
- 2 sachets de levure ou 2 Homburg
- 1 l de lait
- 7 cl d'huile
- Vanille
- Sel

Décoration :  
Miel ou sucre glace



- 250 g من دقيق (T455)
- 10 g سكر بلعبر
- 3 بيضة
- 2 كيسات خميرة أو 2 هومبورج
- 1 لتر لبن
- 7 كل زيت
- فانيليا
- ملح

التزيين :  
عسل أو سكر بودرة

1. Dans un récipient, bien mélanger les œufs, le sucre et la vanille.
2. Ajouter l'huile, le lait, la farine et la levure.
3. Laisser reposer pendant 10 à 15 min.
4. Faire chauffer une poêle à crêpes. Former les pancakes en versant la pâte à 3 mm environ dans des cercleux à Hamburgers, avec une louche. Laisser cuire le dessus, puis enlever les cercleux et les retourner sur l'autre face pour bien les faire dorer.
5. Décorer avec du miel ou du sucre glace.

1. في وعاء، اخلطي جيدا البيض، السكر و الفانيليا.
2. اضيفي الزيت، الحليب، الطرينة و الخميرة.
3. اتركيه يوتاح مدة 10 إلى 15 دقيقة.
4. سخني مقلاة الطعائر شكلتي بان كيك بسكب العجينة بحوالي 3 ملم في أطواق خاصة بالهيمبورجر، بواسطة غراف اتركي السطح يظهي، ثم اترعي الأطواق و اقلبيها من الجهة الثانية لتحميرها جيدا.
5. زيني بالعسل أو السكر الناعم.

[www.Cuisine4aRabe.Com](http://www.Cuisine4aRabe.Com)





## Gâteau chocolat marbré



300 gr de farine (SM), Vanille : 300 gr de sucre glace - 120 gr de beurre ramolli  
3 œufs - 1 sachet de levure chimique  
100 gr de poudre de cacao - 25 cl de lait - 1 pincée de sel  
300g (20 min de cuisson)  
1 verre d'eau - 1/2 verre de sucre cristallisé  
**Crème**  
200 gr de crème fraîche - 1 fromage de régime - 6 abricots coupés en dés  
**Glaçage**  
2 tablettes de chocolat noir - 1 tablette de chocolat blanc  
**Décoration**  
Pistaches concassées

1. Dans un récipient, à l'aide d'un batteur électrique, bien mélanger le beurre et le lait.
2. Tamiser le cacao, la farine, la levure, le sel, la vanille. Ajouter le tout au premier mélange pour obtenir une pâte.
3. La mettre dans deux plats tapissés de papier sulfurisé et entourer à tour 180° pendant 10 à 12 mn.
4. Après cuisson, démouler, découper selon votre choix et laisser de côté.
5. Préparer la crème : battre la crème fraîche et le fromage de régime, ajouter les abricots.
6. Ensuite, imbiber le premier gâteau avec du sirop, l'étaler de crème et recouvrir avec le deuxième gâteau également imbibé de sirop. Étaler les côtés avec la crème restante et saupoudrer de pistaches concassées.
7. Sur feu doux, faire fondre le chocolat noir et le verser sur le gâteau. Ensuite, faire fondre le chocolat blanc, puis, à l'aide d'une cuillère, déposer des petits tas (avant que le chocolat noir ne sèche).
8. A l'aide d'un cure-dent (ou un couteau), tracer des motifs (en étoiles ou en formes de roses).

## حلوى شكلاطة ماربري

(تعداد)  
200 غ قريمة (سم)، فانيليا : 300 غ سكر ناعم (20 غ زبدة طرية، 1 بيض، 1 كيس خميرة، 100 غ غيرة الكاكاو، 25 مل حليب، قهوة ملح الشاربات (20 دقيقة مطهي)، 1 كأس ماء، 1/2 كأس سكر مسحوق الشربة، 200 غ قريمة طازجة، 1 جبن جمية، 6 حبات ماسكر مقطعة إلى مكعبات الشلاء، 2 غلي شكلاطة سوداء، 1 غلي شكلاطة بيضاء، الفستق، التزيين

1. في وعاء، بواسطة الخلاط الكهربائي، اخفقي جيداً الزبدة و الحليب.
2. اخفقي الكاكاو، الفوينة، الخميرة، الملح و الفانيليا، ضعي الكتل إلى الخليط الأول للحصول على عجينة.
3. ضعيها في سمينتين مفروشتين بورق كدورت و اطهيها في فرن 180° مدة 10 إلى 12 دقيقة.
4. بعد الطهي، انزعها من الصينيتين، قطعيها حسب ذوقك و اتركها على حدى.
5. خفصي القريمة، اخفقي القريمة الطازجة و جبن الجمية، ضعي المعشعش.
6. بعد ذلك، بلكي الحلوى الأولى بالشاربات، إطبها بالقريمة و غطيها بالحلوى الثانية المبللة بالشاربات، اطلي الحواف بالقريمة المتبقية و تزي الفستق المعكس.
7. على نار هادئة، ذوبي الشكلاطة السوداء و اسكبها على الحلوى، بعد ذلك، ذوبي الشكلاطة البيضاء، ثم بواسطة ملعقة، ضعي كميات صغيرة (قبل أن تجف الشكلاطة السوداء) بواسطة كودرون (أو سكين)، خطي اشكالا (تجمعات أو وريدات).



www.Cuisine4aRabe.Com



## Les mini-cakes

1



125 gr de farine (SNT) : 2 œufs : 125 gr de sucre cristallisé : 50 gr de beurre fondu.  
1 C. à soupe de confiture d'oranges.  
10 C. de jus d'orange ou de citron.  
1 C. à soupe de vanille. Zeste d'1 citron.  
1 pincée de sel.

Crisp

80 g de sucre glace, 3 jaunes d'œuf, 2 C. à soupe de moutarde, 2 C. de jus d'orange ou de citron, 1 C. à soupe de confiture d'orange. Zeste d'1 citron.

<http://www.elsevier.com/locate/jmb>

2 blancs d'œufs - 15 g de sucre cristallisé  
Décoration :

Center for  
Catholic Ethics

Code: F014218 DocId:34555555

1. Dans un récipient, bien mélanger les œufs et le sucre, à l'aide d'un batteur électrique. Ajouter le zeste de citron, le sel et la vanille. Mélanger, puis ajouter le jus d'orange, la levure, la farine et la confiture.

2. Verser le mélange obtenu (aux 3/4) dans des moules à cake beurrés et laniés, enfourner à four 180° pendant 20 min.

3. Préparer la crème : dans une casserole, sur feu doux, faire cuire la maizena, le jus et le zeste de citron, le sucre et la confiture. Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à obtention d'une crème épaisse, puis ajouter le beurre et les jaunes d'œufs.

4. Préparer les meringues : dans un récipient, monter les blancs d'œufs en neige, ajouter le sucre et battre jusqu'à obtention d'un mélange ferme.

5 Une fois les cakes cuits, enlever le dessus à l'aide d'un couteau, les fourer de crème, puis de meringue (à l'aide d'une poche à douille). Ensuite, remettre le dessus et enfourner à four 100° pendant 15 mn.

6. Après cuisson, décorer le dessus des cakes avec de la gelée et des pistaches concassées.

مینی کیٹ

29. مع لوزية (سم) 2 بيض، 20 مع سكر مسحوق  
30. مع زبدة (سم) 1 قطعة كبيرة قوبس البرونزي  
31. حل مع سكر البرونزي في التيمون، 1 قطعة  
كبيرة فالتينا، 1 شورو هذا التيمون، 1 قطعة ملح

١١) عسكر حاتم (١) عسكر بصر (١) علاقي كيزه  
مايربا (١) حل عسكر الزغال (١) الشمر  
العلة كيزه موسى الزغال (١) عسكر حاتم (١)

© 2006 The Authors  
Journal compilation © 2006 Blackwell Publishing Ltd



خبر الأبرار قسمك مكنس

في وعاء، أخلطي جيداً البيض و السكر بواسطة الخلاط الكهربائي. اضفي قشور الليمون، الطح و الفانيليا أخلطي، ثم اضيفي تصدق البرتقال، الخبيزة، القزينة العود.

أسكني الخليل المحصل عليه (إلى 4/3) في قوالب  
الكيك مدونة بالزبدة و مرشوشة بالفوانج، إلهيها في  
قوالب 180\* مدة 30 دقيقة.

حسوي الكريمة في قند، على نوافذة إلهي  
المازلية، صبر وفقر اليعون، السكرو العوي  
أحلي بلعلة خشية حتى الحصول على كريمة عافدة،  
ثم اصغر الوحدة صفار السطح.

١- خلطي المورينغ في وعاء، احفظي بياض البيض  
كثافة. صفّي السكر و احفظي حتى تتخضبي على خليط  
متجانس.

\* عند طهي الكيكات، إنزع السطح بواسطة سكين،  
إحشيها بالكراميل، ثم بالموزينغ ( بواسطة لأوش  
أنوي) بعد ذلك، أضع السطح و أطهيا في فرن 100°  
مدة 15 دقيقة

بعد الظهر: زيارات سطح الكهفكات بالحيالات و الغسق





## Gâteau au chocolat

### Ingédients

- 80 gr de farine (SIM)
- 150 gr de beurre ramolli
- 200 gr de sucre cristallisé
- 40 gr de chocolat en poudre
- 50 gr de chocolat noir
- 3 œufs
- 100 gr d'amandes entières
- 40 gr pastilles chocolatées
- (Décoration)
- Pistaches concassées



## حلو بالشكلاطة

### المقادير

- 80 غ فريشة (سيم)
- 150 غ زبدة طرية
- 200 غ سكر مسحوق
- 40 غ شكلاطة لحودة
- 50 غ شكلاطة سوداء
- 3 بيض
- 100 غ لوز كامل
- 40 غ حبيبات الشكلاطة
- (التزيين)
- فستق مكسر

1. Faire fondre le chocolat et le beurre sur feu doux.
2. Dans un récipient, bien mélanger le sucre et les œufs. Ensuite, à l'aide d'une cuillère en bois, mélanger le chocolat noir et le chocolat en poudre, le beurre et la farine.
3. Ensuite, ajouter les amandes entières et les pastilles, verser le tout dans un moule rond beurré et fariné, enfourner à four 180° pendant 25 mn, décorer le dessus de pistaches concassées.

1. ذوبي الشكلاطة و الزبدة على نار هادئة.
2. في وعاء، اخلطي جيدا السكر و البيض. بعد ذلك، بواسطة ملعقة خشبية، اخلطي الشكلاطة السوداء و الشكلاطة غيرة، الزبدة و الفريشة.
3. بعد ذلك، ضعي اللوز الكامل و الحبيبات، أسكي الككل في مول دائري مدهون بالزبدة و مرشوش بالفريشة، اطلهيا في فرن 180° مدة 25 دقيقة. زيني السطح بالفستق المكسر.

[www.Cuisine4aRabe.Com](http://www.Cuisine4aRabe.Com)





## Moëlleux au chocolat

200

5 œufs (séparer les blancs des jaunes)  
20 gr de farine (50g)  
20 gr de maizena  
100 gr de chocolat noir  
50 gr de beurre ramolli  
1 pincée de sel  
150 gr de sucre cristallin (130 gr pour  
les jaunes d'œufs et 20 gr pour les  
blancs d'œufs)

Décoration :  
Sucre glace

1. Faire fondre le chocolat et le beurre au bain-marie.
2. Dans un récipient, battre les jaunes d'œufs et 130 gr de sucre. Ajouter le chocolat fondu, puis la farine et la maizena.
3. Dans un autre récipient, battre les blancs d'œufs en neige avec 20 gr de sucre, les incorporer au premier mélange, à l'aide d'une cuillère en bois.
4. Verser le tout dans un moule en porcelaine blanc, beurré et fariné.
5. Enfourner à four moyen pendant 30 à 40 mn.
6. Une fois le gâteau cuit et refroidi, le décorer avec du sucre glace.

## رطب بالشكلاطة

المكونات

5 بيض (فراقى البياض عن الصفار)  
20 غم فربنة (مجم)  
20 غم مايوزينا  
100 غم شكلاطة سوداء  
50 غم زبدة طرية  
1 ملعقة ملح  
150 غم سكر مسحوق (130 غم لصفار البيض  
و 20 غم للبياض)

التزيين

سكر ناعم

1. ادوبي الشكلاطة و الزبدة في حمام مائي
2. في وعاء، اخفقي صفار البيض و 130 غم سكر
3. اضيفي الشكلاطة الذائبة، ثم الفربنة و المايوزينا
4. في وعاء آخر، اخفقي بياض البيض مع 20 غم سكر
5. اضيفيها للخليط الأول، بواسطة ملعقة خشبية
6. اسكبي الكل في مول خزفي أبيض مدهون بالزبدة و مرشوش بالفربنة
7. اطهيه في فرن متوسط مدة 30 إلى 40 دقيقة
8. عندما تغطي الخلوئ و تبرد، زينيه بالسكر الناعم

[www.Cuisine4aRabe.Com](http://www.Cuisine4aRabe.Com)





## Cake à la semoule



- 350 gr de semoule (SM) (1 verre (1/2))
- 1 verre de noix de coco
- 1 verre de sucre blanc
- 1/2 verre d'huile
- 4 œufs entiers
- 1 sachet de levure chimique
- Cerises confites

### Décoration :

- Gelée ou confiture à choisir
- Noix de coco

1. Dans un récipient, mélanger la semoule et la noix de coco. Ajouter l'huile, les œufs, le sucre et la levure. Bien mélanger au batteur électrique jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
2. La verser dans un moule beurré, déposer les cerises confites sur le cake, puis enfourner à four moyen 200° pendant 30 à 35 mn.
3. Après cuisson, retirer du four, laisser refroidir, puis napper le cake de gelée (ou de confiture) et saupoudrer de noix de coco.

## كيك بالدقيق

### المقادير :

- 350 غ دقيق (سمول) (1 فنجان (1/2))
- 1 فنجان جوز الهند
- 1 فنجان سكر أبيض
- 1/2 فنجان زيت
- 4 بيض كامل
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 فنجان تمر

### لتزيين :

- جيلي أو مربى التوت
- جوز الهند

### الطريقة :

1. في وعاء، أخلطي الدقيق وجوز الهند. أضيفي الزيت، البيض، السكر والخميرة. أخلطي جيدا بالخلاط الكهربائي حتى تتحصل على عجينة متجانسة.
2. أضعيها في قالب مدهون بالزبد. ضعي التوت المضرب على الكيك. ثم اطحني في فرن متوسط 200° مدة 30 إلى 35 دقيقة.
3. بعد الطهي، انزعها من الفرن، اتركها يبرد، ثم افرشي الكيك بالجيلي أو المربى (أو العوس) و تزي جوز الهند.

[www.Cuisine4aRabe.Com](http://www.Cuisine4aRabe.Com)





# Madeleines

# مادلين

4 litres  
300 gr. de farine (SMF)  
200 gr. de sucre cristallisé  
1 sachet de levure chimique  
40 gr. beurre fondu  
Zeste d'1 citron  
4 C. à soupe de lait



المكونات  
300 غرام من الدقيق (سمف)  
200 غرام من السكر مسطوح  
1 كيس من خميرة كيميائية  
40 غرام من الزبدة المنصهرة  
قشور من 1 ليمون  
4 ملاعق كبيرة من الحليب

1. Dans un récipient, à l'aide d'un batteur électrique, bien mélanger le lait, les œufs, le sucre et le zeste de citron jusqu'à obtention d'une crème mousseuse.  
2. Ajouter le beurre fondu, puis la farine et la levure.  
3. Verser le mélange obtenu dans des moules à madeleine ou (3/4) beurrés et farinés. Enfourner à four 180° pendant 25 à 30 mn environ.  
Remarque: vous pouvez utiliser des caissettes à la place des moules à madeleine.

1. في وعاء، بواسطة الخلاط الكهربائي، اخلطي جيدا الحليب، البيض، السكر وقشور الليمون حتى تتحصل على كثرة رغوية.  
2. أضفي الزبدة المذابة، ثم الدقيق والخميرة.  
3. اسكي الخليط المتحصل عليه في قوالب المادلين إلى (3/4) مدهونة بالزبدة ومرشوشة بالدقيق. اطهيها في فرن 180° مدة 25 إلى 30 دقيقة تقريبا.  
ملاحظة: يمكنك استعمال حاويات عوض قوالب المادلين.

[www.Cuisine4aRabe.Com](http://www.Cuisine4aRabe.Com)





## Gâteau à l'orange



2 oranges  
125 gr de beurre ramolli  
225 gr de farine (50A)  
45 gr de noix de coco  
2 œufs  
1 sachet de levure chimique  
250 gr de sucre cristallisé  
Péau de 2 oranges coupées en  
lamelles cuites dans un sirop (1/2  
verre de sucre + 1/2 verre d'eau)

Sirop (20 mn de cuisson):  
20 cl de jus d'orange  
100 gr de sucre cristallisé



## حلوى بالبرتقال

2 حبات بورتقال  
125 غرام زبدة طرية  
225 غرام طينة (50A)  
45 غرام جوز الهند  
2 بيضة  
1 كيس خميرة كيميائية  
250 غرام سكر مستحضر  
قشور 2 حبات بورتقال مقطعة في شرائح  
لصقها في الشقوق (1/2 كوب سكر +  
1/2 كوب ماء)  
الشراب (20 دقيقة طهي)  
20 كل من عصير البرتقال  
100 غرام سكر مستحضر

1. Dans une casserole, faire cuire 2 oranges dans 1/2 litre d'eau pendant 25 à 30 mn.
2. Couper les oranges en petits dés, puis les passer au mixer pour obtenir une purée. Ajouter le sucre et mixer une deuxième fois.
3. Mettre le tout dans un récipient, ajouter le beurre et bien battre, à l'aide d'un batteur électrique. Ajouter les œufs, mélanger encore, puis ajouter la farine, la levure et la noix de coco.
4. Verser le mélange obtenu dans un moule rond beurré et fariné et enfourner à four moyen 200° pendant 30 mn.
5. Une fois le gâteau cuit, le démouler, l'arroser de sirop, puis le décorer de lamelles d'oranges.

1. في قدر، اقلي 2 حبات بورتقال في 1/2 لتر من الماء مدة 25 إلى 30 دقيقة.
2. اقلي البرتقالين إلى مكعبات صغيرة، ثم مرريها في الطاحونة الكهربائية للحصول على عصيدة. أضيفي السكر و ارجعي مرة ثانية.
3. ضعي الكتل في وعاء، أضيفي الزبدة و اخلطي جيداً بواسطة الخلاط الكهربائي، ضعي البيض، اخلطي كذلك.
4. ثم أضيفي الطينة، الخميرة و جوز الهند.
5. اسكبي الخليط المتحصل عليه في مول دائري مدفون بالزبدة و مرشوش بالقرينة و اطلبيه في فرن متوسط 200° مدة 30 دقيقة.
6. عند طهي الحلوى، إنزعيها من المول، إسقيها بالشراب، ثم زينيها بشرائح البرتقال.

www.Cuisine4aRabe.Com





## Mouscoutchou au chocolat



- 3 œufs + 1 blanc d'œuf
- 2 sachets de levure chimique
- Vanille
- 1 verre de sucre cristallin
- 1 verre de lait
- 1 verre d'huile
- 3 verres de farine (300g)

### Glaçage :

- 50 gr de beurre
- 2 C. à soupe de cacao
- 2 C. à soupe de sucre cristallin
- 2 C. à soupe d'eau

### Decoration :

- Quelques noix



## موسكوتشو بالشكلاطة

- 3 بيض + 1 بياض بيض
  - 2 كيس من خميرة الخبازية
  - فانيليا
  - 1 كأس سكر بلعسل
  - 1 كأس لبن
  - 1 كأس زيت
  - 3 أكواب من طحين (300g)
- الغلاز :**
- 50g من الزبدة
  - 2 ملعقة كبيرة كاكاو
  - 2 ملعقة كبيرة سكر بلعسل
  - 2 ملعقة كبيرة ماء
- التزيين :**
- بعض الفستق

1. Battre les œufs, le sucre et le blanc d'œuf. Ajouter la vanille, le lait et l'huile, puis la levure et la farine. Verser le mélange obtenu dans un moule beurré et fariné, puis enfourner à four 180° pendant 30 mn.
2. Préparer le glaçage : dans une casserole, sur feu très doux, faire fondre le beurre, ajouter le cacao, le sucre et l'eau. Mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange fonde.
3. Hors du feu, ajouter le jaune d'œuf et bien mélanger.
4. Glacer le gâteau et décorer avec des noix (ou autre fruit sec selon votre choix).

1. اخفقي البيض، السكر و بياض البيض، صفّي الفانيليا، الحليب و الزيت، ثم الخميرة و الطحين. اسكبي الخليط المتحصل عليه في صول مدهون بالزبدة و مرشوش بالطحينة. ثم اخبه في فرن 180° مدة 30 دقيقة.
2. حضري الغلاز : في قدر، على نار جد هادئة، ذوبي الزبدة، صفّي الكاكاو، السكر و الماء. اخفقي بملعقة خشبية حتى يذوب الخليط.
3. بعيدا عن النار، صفّي صفار البيض و اخفقي جيدا.
4. اغطي الخليط و زيني بالفستق ( أو نوع آخر من الفواكه الحامضة حسب ذوقك).

[www.Cuisine4aRabe.Com](http://www.Cuisine4aRabe.Com)





## Gâteau à la mangue



Recuit 2 heures

250 g de sucre (300 g de sucre blanc)  
2 œufs  
200 g de beurre fondu  
100 g de farine  
100 g de noix de coco  
100 g de sucre glace  
100 g de sucre glace  
100 g de sucre glace

Crème

200 g de sucre  
200 g de beurre  
100 g de farine

Préparation

1. Préparer la crème  
2. Dans une casserole, sur feu moyen, faire fondre le beurre, puis ajouter la moitié du sucre en remuant, porter à ébullition, puis ajouter la mangue.  
3. Dans un récipient, battre les jaunes d'œuf avec la moitié du sucre restant, jusqu'à ce qu'il devienne mousses.  
4. Verser ce mélange dans une casserole, mélanger vivement, ensuite, hors du feu, mélanger encore et verser la crème obtenue dans un récipient et laisser refroidir.  
5. Dans le moule à cake, étaler une couche de biscuit imbibée de sirop à l'aide d'un pinceau, puis une couche de crème à la mangue, puis recouvrir avec une autre couche de biscuit imbibée de sirop, puis une autre couche de crème à la mangue et finir avec une dernière couche de biscuit imbibée de sirop. Recouvrir avec un film alimentaire et mettre au réfrigérateur.  
6. Ensuite, démouler le gâteau, étaler tout les cotés de confiture à l'aide d'un pinceau, puis saupoudrer de noix de coco.  
7. Étaler une couche de confiture sur le dessus du gâteau et décorer avec des tranches de mangue.

## حلوى بالمانجو

المكونات

2 بيض

250 غ سكر (300 غ سكر ناعم)

200 غ زبدة

100 غ جوز الهند

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر

100 غ سكر





## Mouscoutchou

- 4 oeufs
- 200 gr de sucre blanc (1 verre ordinaire)
- 200 gr de farine (28/312 verre (1/2 ordinaire)
- 1 sachet de levure chimique
- 1 verre d'huile
- vanille



1. Dans un récipient, à l'aide d'un batteur électrique, bien battre les oeufs et le sucre jusqu'à ce qu'il double de volume.
2. Ajouter l'huile et la vanille, puis la levure et la farine, mélanger à l'aide d'un batteur électrique.
3. Verser la mélange dans un moule beurré et fariné et enfourner à four moyen 180° pendant 35 min environ.
4. Une fois le gâteau cuit, le démouler, puis le saupoudrer de sucre glace.

## موسكو تشو

- 4 بيض
- 200 غ سكر مسطوق (1 كأس عادي)
- 200 غ طينة (28/312 كأس عادي)
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 1 كأس زيت
- فانيليا

1. في وعاء، بواسطة الخلاط الكهربائي، اخفقي جيدا البيض و السكر حتى يتضاعف حجمه.
2. اضيفي الزيت و الفانيليا، ثم الخميرة و الطينة. اخلطي بواسطة الخلاط الكهربائي.
3. اسكبي الخليط في مول مدهون بالزبدة و مرشوش بالقرينة و اطهيه في فرن متوسط 180° مدة 35 دقيقة تقريبا.
4. عند طهي الحلو، انزعها عن المول و تزي السكر الناعم.





## Tarte marbrée

1



300 g de farine (T45)  
8 œufs  
300 g de sucre blanc  
40 g de levure chimique  
2 sachets de vanille d'Arôme  
Vanille  
20 g de cacao en poudre  
Jus d'orange  
15 cl de jus de citron

1. Dans un récipient, bien mélanger le beurre et le sucre. Ajouter les œufs un par un, puis ajouter la vanille et le jus d'orange.
2. Ajouter la farine tamisée et la levure pour obtenir une pâte.
3. La partager en 2, colorer une moitié de pâte en ajoutant du chocolat en poudre.
4. Beurrer et fariner un moule, puis alterner des petits tas de pâte blanche et chocolatée, à l'aide d'une cuillère jusqu'à épuisement des deux pâtes.
5. Ensuite, tracer des traits entrecroisés sur la surface, avec la pointe d'un couteau.
6. Enfourner à four 200° pendant 25 à 30 mn.

## تارتة ماربري

300 غ فانيه (T45)  
8 بيض  
300 غ سكر ابيض  
40 غ خميرة كيميائية  
2 كيسات فانيليا  
فانيليا  
20 غ كاكاو في بودرة  
عصير البرتقال  
15 كل عصير الليمون

1. في وعاء، اخلطي جيدا الزبدة و السكر، اضيفي البيض واحدة بواحدة، ثم اضفي الفانيليا و عصير البرتقال.
2. اضيفي الفانيه الخميرة و الخميرة للحصول على عجينة.
3. قسميها إلى 2، لوني نصف العجينة باضافة الكاكاو غمره.
4. ادعني المول بالزبدة ورشيها بالفانيه، ثم اضفي كومات صغيرة بالتناوب بالعجينة البيضاء و عجينة الكاكاو بواسطة ملعقة، حتى نهاية العجينة.
5. بعد ذلك، اضفي خطوطا متقاطعة على السطح بخافه السكين.
6. اخبزيها في فرن 200° مدة 25 إلى 30 دقيقة.

www.Cuisine4aRabe.Com





## Gâteau à la carotte

12 kg ingrédients suivants et premiers  
cristaux de sucre (1kg) 250 gr vanille  
cristaux 400 gr 60 gr de sucre en poudre  
sucre 100 gr de sucre en poudre 1 graine  
de cardamome 1 graine de cardamome  
1 C. à café de cardamome de sucre  
cristaux 100 gr de sucre en poudre 100 gr  
Cristaux d'orange  
10 gr de sucre en poudre 10 gr de sucre en poudre  
40 gr de sucre en poudre 1/2 graine de cardamome  
Sucre (25 mm de diamètre)  
1 graine de sucre en poudre 1 graine de sucre en poudre  
100 gr de sucre en poudre 100 gr de sucre en poudre  
100 gr de sucre en poudre 100 gr de sucre en poudre  
100 gr de sucre en poudre 100 gr de sucre en poudre

1. Dans un récipient, bien mélanger les oeufs et le sucre, ajouter les carottes râpées et l'huile.
  2. Dans un autre récipient, bien mélanger la farine, les amandes, le sel, la levure, le bicarbonate de soude, le gingembre, la cardamome et la noix de muscade. Ajouter le tout au premier mélange.
  3. Partager la préparation obtenue en deux parties, les verser dans deux plats tapés de papier sulfurisé, puis enfourner à 180°C pendant 20 à 25 min.
  4. Après cuisson, découper les gâteaux en cinq tranches, à l'aide d'un moule rond concave de 20 cm de diamètre. Laisser de côté.
  5. Préparer la crème à l'orange, dans une casserole, mettre le sucre et les jaunes d'oeufs, ajouter la mouture, bien mélanger. Ajouter le jus d'orange et bien mélanger. Mettre le tout sur feu moyen et mélanger jusqu'à obtention d'une crème.
  6. Imbiber les cinq tranches rondes de sirop (préparé), puis étaler une couche de crème entre chaque tranche pour former une tarte.
  7. D'autre part, faire fondre le fondant à bain-marie, lui ajouter un peu de gelée et étaler toute la surface du gâteau avec ce mélange. Tracer des traits avec le chocolat fondu et, à l'aide d'un couteau, dessiner des arêtes de poisson. Recouvrir les côtés avec des amandes effilées.
- Remarque : Vous pouvez également étaler le gâteau de chocolat fondu et décorer avec du fondant.

## حلوى بالجزر

1. 12 kg ingrédients suivants et premiers  
cristaux de sucre (1kg) 250 gr vanille  
cristaux 400 gr 60 gr de sucre en poudre  
sucre 100 gr de sucre en poudre 1 graine  
de cardamome 1 graine de cardamome  
1 C. à café de cardamome de sucre  
cristaux 100 gr de sucre en poudre 100 gr  
Cristaux d'orange  
10 gr de sucre en poudre 10 gr de sucre en poudre  
40 gr de sucre en poudre 1/2 graine de cardamome  
Sucre (25 mm de diamètre)  
1 graine de sucre en poudre 1 graine de sucre en poudre  
100 gr de sucre en poudre 100 gr de sucre en poudre  
100 gr de sucre en poudre 100 gr de sucre en poudre  
100 gr de sucre en poudre 100 gr de sucre en poudre

1. في وعاء، اخلطي جيدا البيض و السكر، صفى الجزر المبشور والزيت.
2. في وعاء آخر، اخلطي جيدا الفارينة، التور، الملح، الخميرة، بيكاربونات الصودا، السكر، الفرفة و جوزة الطيب. صفى الكل إلى الخليط الأول.
3. صفى المعصور الممتلئ عليه إلى قسمين، استكه في صينيتين مقروشتين بالورق الكويشي، ثم اطهيا في فرن 200° مدة 20 إلى 25 دقيقة.
4. بعد الطهي، قطعي الحلوى إلى 5 شرائح بواسطة مول دائري مقعر قطره 30 سم، اتركها على حدى.
5. حضري كريمة البوتقال، في قدر، صفى السكر و صفى البيض الطيفى المايوية، اخلطي جيدا.
6. اصفى عصير البرتقال و اخلطي جيدا صفى الكل على نار متوسطة و اخلطي حتى تتحصل على كريمة.
7. املئي الشرائح الخمسة الدائرية بالشرابات (المحضرة)، ثم املئي طبقة من الكريمة بين كل شريحة لتشكيل تارتة.
8. من جهة أخرى، قومي القوتدون في حمام مائي، صفى له قليل من الحيلانتين و املئي كل سطح الحلوى بعد الخليط صفى خطوطا بالتشكلاطة اللآشنة، بواسطة سكين (رسمي شوك السمك صفى الحواف بالكورز القليل ملاحظة).
9. بإمكانك صفى الحلوى بالتشكلاطة الدائرية و تزيينها بالقوتدون.







[www.Cuisine4aRabe.Com](http://www.Cuisine4aRabe.Com)

# Sommaire

- 2 - Gâteau à la carotte - حلوى بالجزر
- 4 - Tarte marbrée - تارتة ماربري
- 6 - Mouscoulchou - موسكولشيو
- 8 - Gâteau à la mangue - حلوى بالمشمش
- 10 - Mouscoulchou au chocolat - موسكولشيو بالشكولاتة
- 12 - Cake à l'orange - حلوى البرتقال
- 14 - Madeleines - مادلين
- 16 - Cake à la semoule - كيك بالقمح
- 18 - Moelleux au chocolat - رطب بالشكولاتة
- 20 - Gâteau au chocolat - حلوى بالشكولاتة
- 22 - Les mini-cakes - كيكى كيك

- 24 - Gâteau au chocolat renversé - حلوى بالشكولاتة من فوق
- 26 - Parfait - بارفيه
- 28 - Tarte au café - تارتة كافيه
- 30 - Cake aux fruits confits - كيك الفواكه المجففة
- 32 - Cake au chocolat et aux noix - كيك بالشكولاتة والفستق
- 34 - La génoise - كيك الجين
- 36 - Gâteau à la semoule et au chocolat - حلوى بالقمح والشكولاتة
- 38 - Cake au yaourt - كيك بالزبادي

